アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター **0570-011874**
ナビダイヤル® 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ………………… Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ……… Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

愛情点検 **長年ご使用のマイコンもちつき機の点検を!**

こんな症状はありませんか

●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●その他の異常や故障がある

▶

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 TEL.(06)6356-2451

BS-EB型 Ⓕ Ⓔ

ZOJIRUSHI

マイコンもちつき機

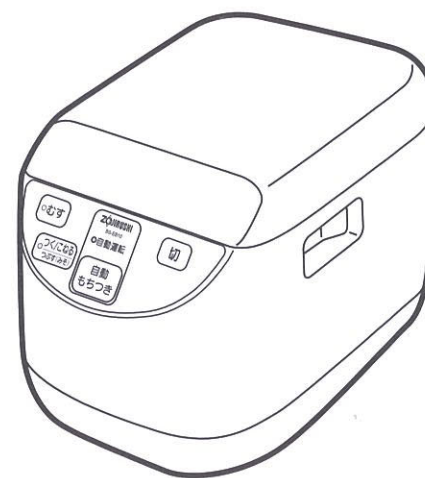
力もち(ちから もち)

型名 BS-EB10

取扱説明書・お料理ノート

家庭用

保証書別添付

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。

注意

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

禁止

コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

接触禁止

蒸しているときは、蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるので手を触れない
やけどする恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠警告

必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
〈異常・故障例〉
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
・コードに深い傷や変形がある
・焦げくさいにおいがする
・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
・ビリビリと電気を感じる
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

もちを取り出すときは、必ずふきんやミトンなどで、うすとっ手を持ってうすを本体からはずす
やけどの原因になります。

禁止

から炊きしたときは、すぐ水を入れない
やけどする恐れがあります。

差込みプラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

不安定なところでは使用しない
けがの原因になります。

差込みプラグを抜く

部品の取り付け、取り外しおよびお手入れするときは、電源を切り差込みプラグを抜く
けがをする恐れがあります。

禁止

運転中に移動させない
けがの原因になります。

お願い

■本体の上に乗ったり、腰掛けたりしないでください。故障や転倒などによるけがの原因になることがあります。
■本体にうすを取り付けた状態で、うすとっ手を持って製品の持ち運びをしないでください。やけど・けが・破損の原因になります。
■加熱容器のから炊きはしないでください。故障の原因になります。
■［自動もちつき］また［つく・こねる］を始めると本体がゆれることがあります。必ず床の上でご使用ください。
■調理中は、ふた・うすが熱くなりますのでご注意ください。
■蒸し調理中は蒸気に注意してください。やけどの原因になります。
■［自動もちつき］を繰り返し使用されるときは、5分以上休ませてください。故障の原因になります。
また、繰り返し使用されるとき本体が熱くなりますので注意してください。
■調理するときは、ふたを必ずセットしてからご使用ください。
(お料理ノート参照)けがの原因になります。
■［自動もちつき］また［つく・こねる］終了後は必ず［切］キーを押してください。切り忘れた場合けがなどの原因になります。
■ふた・うすをはずすときは、必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。やけどをする恐れがあります。

各部のなまえ

ふた
●収納時は裏返しにします。

蒸気口

もちはね

うすとっ手

うす

本体カバー
●もちをのせるとき、裏返しにして、のし板として使用します。

キャップ
●加熱容器回転軸に取り付けられています。

パッキン

加熱容器

回転軸

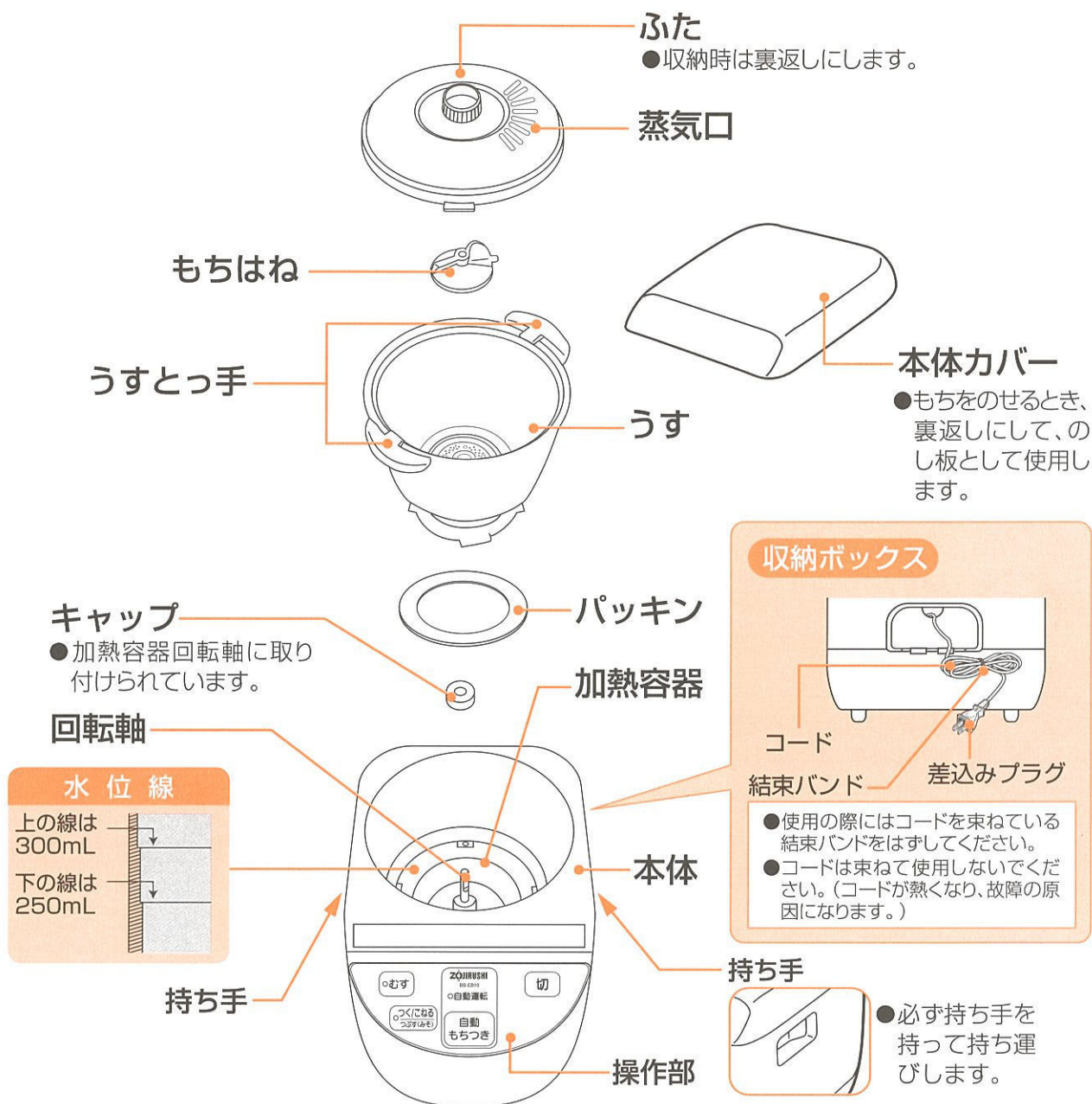
水位線
上の線は300mL
下の線は250mL

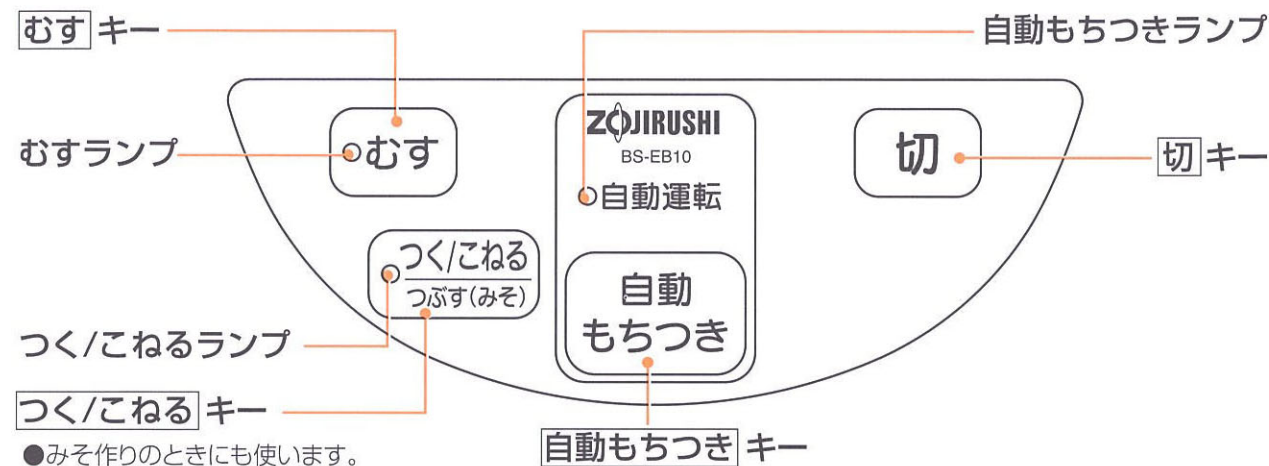
本体

持ち手

操作部

収納ボックス
コード
結束バンド
差込みプラグ
●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

持ち手
●必ず持ち手を持って持ち運びします。

付属品
(もち米専用)
みそはね
●みそ作りをするときに使用します。
計量カップ
(約180mL)
のし棒
粉ねりプレート
粉ねり専用
●パン生地やうどん生地などをこねるとき、うすに入れて使用します。

操作部

仕　様

型名		BS-EB10	もちつき可能量	0.9〜1.8L(約0.7〜1.4kg)
電源		交流100V　50/60Hz	コードの長さ	1.4m
消費電力	モーター	142W(50Hz)/160W(60Hz)	外形寸法(約cm)	幅25×奥行35.5×高さ27.5
	ヒーター	600W	質量	約7.5kg
定格時間		15分		

※もちつき可能量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

部品・消耗品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。

●お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入は裏表紙「お客様ご相談窓口」参照）

部品名	部品番号	部品名	部品番号
もちはね	724429-00	みそはね	BG280052L-00
うす	724424-00	計量カップ	724432-00
パッキン	724426-00	のし棒	724433-00
キャップ	724427-00	粉ねりプレート	724431-00

使い方

準備

1 もち米を計る

●付属の計量カップを使用してください。
●もち米にはうるち米が多少混ざっていることがあります。この場合、つき上がりに少し粒が残ります。

1回につけるもち米の量

0.9L(最少量)	約0.7kg
1.8L(最大量)	約1.4kg

●上記の量より多くても少なくてもうまくつけません。

2 もち米を洗う

水が、にごらなくなるまで洗います。
●もち米を湯で洗ったりひたしたりしないでください。
(もちが変色したり、芯が残って味が悪くなります。)

3 水にひたす

●時間が短すぎると芯が残って味が悪くなります。
●時間が長すぎると夏場などには、においの原因になりますので約5時間ごとに水を取り替えてください。

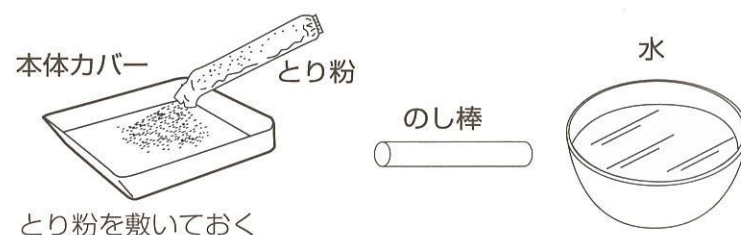
浸水する時間の目やす

新米	6〜8時間
古米	10〜12時間

4 水切りする

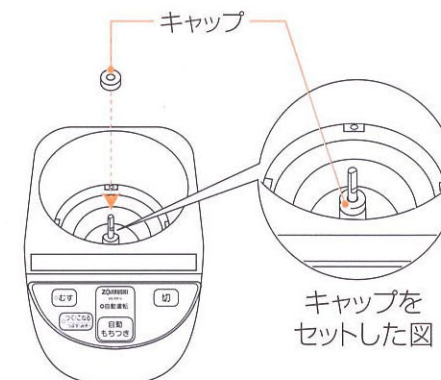
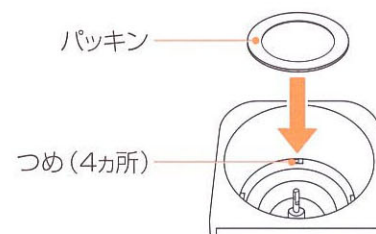
ざるに上げて20分以上水切りします。ざるをよく振って、水が落ちなくなるまで十分に水を切ります。
●ざるは竹や金属製のものを使います。プラスチック製は水切りが悪くなります。
●水切りが悪いと、もち米が蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

5 本体カバー・とり粉・のし棒などの用具を準備する

本体カバーを裏返しにしてとり粉をまんべんなく敷きます。
●とり粉として、上新粉・片栗粉・コーンスターチが使えます。

自動もちつき

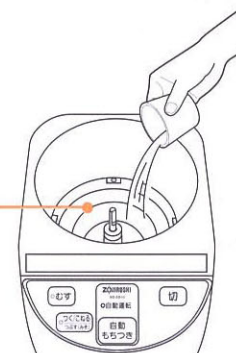
製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

1 パッキン・キャップを取り付ける

パッキンはつめ(4ヵ所)の下に確実につけてください。
キャップは加熱容器中央に取り付けてください。
●必ずパッキン・キャップを取り付けてください。

2 加熱容器に蒸し水を入れる

蒸し水の量

もち米	0.9L(約0.7kg)〜1.8L(約1.4kg)
蒸し水	300mL

●お好みに合わせて調整してください。
(やわらかめは多めに、かためは少なめにします。)
ただし、350mLをこえる水は入れないでください。350mLの目やすは300mLの水位線から約5mm上の位置です。

3 うすを取り付ける

●うすがきちんとしまらないときは、パッキンがついているか確かめてください。

使い方 つづき

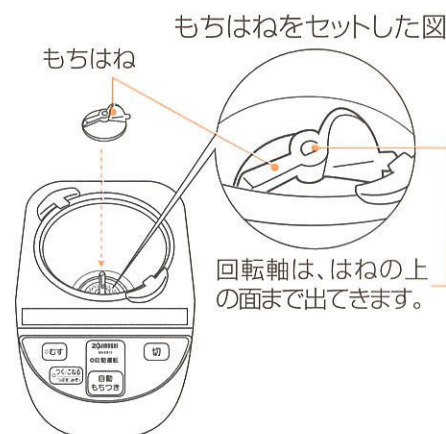
自動もちつき

4 もちはねを取り付ける

回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。

- もちはねが奥までセットされていないと、途中でもちはねがはずれてきたり、もちが加熱容器にもれて、うまくつけない原因になります。

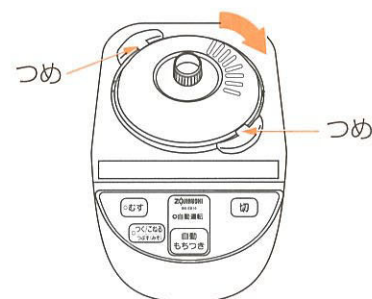
もちはねは逆さに差し込まないでください。

- **みそはねでもちをつかないでください。**
- つく を繰り返すときはもちはねの穴にもちが入っていないか確かめてください。

5 うすにもち米を移す

移したもち米は押さえないようにして中央が少し高くなるように(山形に)します。

- 必ずざるを振って水切りを確かめてから移してください。

6 ふたをする

ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。

7 差込みプラグを差し込み 自動もちつき キーを押す

ブザーが(ピッと1回)鳴って蒸し始めます。

- 蒸し水を入れ忘れ、から炊きした場合、ブザーが(ピーと5回)鳴り、むすランプが点滅します。
  必ず蒸し水を入れてください。
- から炊きしたときは、すぐに水を入れないでください。やけどをする恐れがあります。
- 蒸すときは、本体カバーをふたのかわりに使用しないでください。

点滅
むす

8 ブザーが鳴れば蒸し上がり、もちはねが回り出す

ブザーが(ピッと1回)鳴ってつき始めます。

- 蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。やけどをする恐れがあります。
- ブザーが鳴る前にふたを開けないでください。
  うまく蒸せません。

ピッ

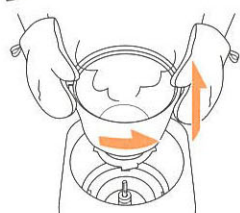
9 でき具合が良ければ 切 キーを押す

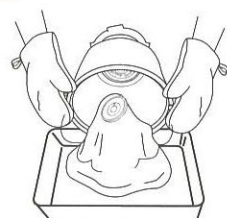
約10分後にブザー(ピーと10回)が鳴ります。つき具合を確認して、つき足らない場合はもう一度ふたをしてそのままつき続けてください。
つき始めて15分後に再度ブザー(ピーと10回)が鳴り、自動的に止まります。

- はねが回転していますので必ず 切 キーを押して取り出してください。
- 少量のもちをついた場合、つき上がりが多少べたつくことがあります。
- つき上がったもちは、表面に多少粒々感が残る場合があります。
- 連続して 自動もちつき でつく場合、必ず5分間休ませてください。
  使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

自動もちつき

10 もちを取り出す

ふたをはずし、うすとっ手を持ってうすを回し、本体からはずす

●うすにはさわらないでください。やけどの原因になります。

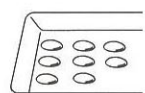
本体カバーの上に出す

※うすにもちが少し残ることがあります。
●うすにはさわらないでください。やけどの原因になります。

もちからもちはねを取り出す

丸もち

手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎる

下の手を平らにし丸める

とり粉を敷いたところに間をあけて置く

のしもち

本体カバーにラップを2～3枚ずらして重ねて広く敷く

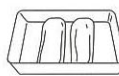
ラップの上にもちを取り出し均等にのばす

ラップで包み、のし棒で平らに仕上げる

かたまったらラップを取り、好みの大きさに切る

なまこもち

つき上がったもちを本体カバーの上に2等分する

それぞれ高さ3～5cmの長方形にまとめる

1日ほどおき、少しかたまったら好みの厚さに切る

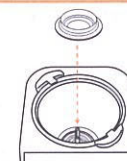
☆もちを取り出しやすくするには

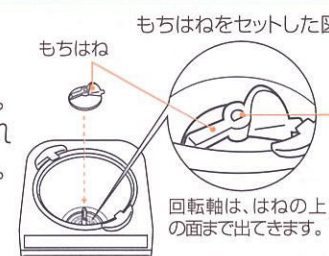
つき上がり直前に大さじ一杯の水を、うすともちの間にまわしかけてから、切キーを押し、すぐにもちを取り出します。
●水をもちに直接かけないでください。

つく・こねる 食パン・パスタ・うどんなどを作る場合

●パッキン・キャップ・うすの取り付けは自動もちつきのときと同じ手順です。
製品は必ず床の上に置いてご使用ください。（本体がゆれることがあります。）

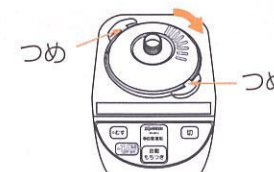
1 粉ねりプレートをセットする

粉ねりプレートは「上面」の刻印表示を上にしてうす底部にセットしてください。
●正しくセットしないと、はずれたり材料がもれることがあります。

2 もちはねを取り付ける

回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。
●もちはねが奥までセットされていないと、途中でもちはねがはずれてきたり、もちが加熱容器にもれて、うまくつけない原因になります。
●**みそはねは使わないでください。**
●もちはねは逆さに差し込まないでください。

3 うすに材料を入れる

材料は「お料理ノート」を参照してください。
●液体の材料は入れ方・順序を間違うとうすからもれて、うまくこねることができません。ゆっくりと回しかけるように入れてください。

4 ふたをする

ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。
●ふたは必ずセットしてください。粉が飛び散ることがあります。

5 つく/こねる つぶす(みそ) キーを押す

こね時間の目やすは「お料理ノート」を参照してください。
つく・こねるの最大時間は15分間です。

6 切 キーを押す

●使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。
●連続して行う場合、必ず30分間休ませてください。

むす 赤飯・油飯(ユーファン)(中華おこわ)などを作る場合

●パッキン・キャップ・うす・もちはねの取り付け、給水は自動もちつきのときと同じ手順です。

1 うすにもち米を移す

もち米の量は「お料理ノート」を参照してください。

2 ふたをする

ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。

3 むす キーを押す

●蒸し水を入れ忘れた場合、ブザーが(ピーと5回)鳴り、むすランプが点滅します。必ず蒸し水を入れてください。
●から炊きしたときは、すぐに水を入れないでください。やけどをする恐れがあります。
●蒸すときは、本体カバーをふたのかわりに使用しないでください。

蒸し時間の目やす

もち米 0.9～1.8L	約30分

4 切 キーを押す

ブザー(ピーと10回)が鳴れば蒸し上がりです。
●蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。やけどをする恐れがあります。

5 調理物を取り出す

●ふたをはずすときは、必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。やけどをする恐れがあります。
●調理物を取り出した直後は、加熱容器が熱くなっていますので注意してください。やけどをする恐れがあります。
●連続して むす 場合、必ず加熱容器を冷ましてください。
使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

みそを作る

材料

乾燥大豆…………………500g
米こうじ…………………500g
粗　塩……………………200g
煮　汁………約150～200mL

●2～3年以上、保存する場合は、粗塩を多めに使用してください。
●できあがりは約2kgです。

作り方

下準備

下準備には別のなべをご使用ください。製品本体は、使用できません。

1 大豆を洗い、水にひたす

3～4倍量の水に8～12時間ひたしてください。
●大豆が水から出ないようにしてください。

2 大豆を煮る

なべに水につけた大豆とたっぷりの水を入れて火にかけます。
浮いたアクをすくいながらときどきかき混ぜ、豆に水がかぶっているように何度も差し水をしながら煮ます。(ふきこぼれに注意してください。)指で軽く押さえてつぶれるようになる(親指と薬指でつまんでつぶれるくらい)まで、やわらかく煮てください(約6時間)。

3 煮汁をよく切る

煮えた大豆をざるに上げて約5分間煮汁を切ってください。
☆煮汁はこうじを混ぜるときに使うので、別の容器で人肌程度に冷ましておいてください。

大豆をつぶす

パッキン・キャップ・うすの取り付けは自動もちつきのときと同じ手順です。

1 みそはねを取り付ける

回転軸にみそはねの穴を合わせ、奥まで差し込んでください。
●もちはねで大豆をつぶさないでください。

2 うすに用意した大豆(約5分間煮汁を切った大豆)を入れ、ふたをする

3 つく/こねる つぶす(みそ) キーを押す

約5分でできあがります。
●途中でふたを開けると大豆が飛び出すことがあります。
<大豆が混ざりにくく、うすの回りについている場合>
途中で 切 キーを押し、大豆をしゃもじで中央に寄せます。ふたをして再びキーを押し、つぶします。
●はねが回転していますので必ず 切 キーを押してから大豆を寄せてください。

4 切 キーを押し、つぶした大豆を取り出す

うすをはずして、大豆を取り出します。
つぶした大豆を人肌程度に冷まします。

5 つぶした大豆と米こうじ・塩・煮汁を混ぜる

ボールやバットなどの上に米こうじと塩を混ぜ合わせてひき、その上につぶした大豆を入れ、大豆の煮汁(約150～200mL)を加えて、ゆるめのみそぐらいのかたさになるように混ぜ合わせます。
●つぶした大豆を熱いまま入れるとこうじ菌が死んでしまいます。

6 容器に移す

容器に空気が入らないようにすき間なく詰め、ラップなどで表面にぴったりとふたをし、重し(約1kg)をのせます。
6ヵ月～1年でおいしいみそができあがります。
●直射日光をさけて保管してください。
●1～2ヵ月ごとにふたを開け、白いカビが出ていたら取り除き、上下を返して全体を混ぜてください。